スタンダードコース

時間制 120分 ラストオーダー 30分前

100品以上

¥2,980 お一人様（税込¥3,278）

※焼肉・ホルモンのつけダレは 赤ダレ・塩ダレ にも変更できます。

【シニア】※60歳以上のお客様 500円（税込550円）割引　【小学生】半 額　【幼児】680円（税込748円）　【3歳以下】無 料

焼肉

赤ダレ　塩ダレ　タレ　塩

- 国産豚タン
- アバラ
- ミスジ
- カルビ
- あぶりカルビ
- 若鶏もも
- やわらかハラミ
- ヤゲン軟骨
- 豚カルビ
- せせり
- 豚トロ
- ぼんじり

※やわらかハラミは、筋切りをしたお肉に牛脂及び
うまみ成分を含ませるインジェクション加工を施しております。

国産豚タン

やわらかハラミ

アバラ

カルビ

ミスジ

厳選 アレンジ焼肉

五苑が厳選した「もみダレ」でいつもと違う旨味！是非一度お試し下さい。

【バジルソース】	【タンドリーソース】	【特製とんてきソース】
ぼんじり	ぼんじり	ぼんじり
せせり	せせり	ヤゲン軟骨
テッチャン	カルビ	豚トロ

※写真はイメージです

ステーキシリーズ

- 豚バラ一本焼き 特製トンテキソース
- バジルチキンステーキ
- タンドリーチキンステーキ
- ミスジステーキ（タレ・塩）

焼きすき／焼きしゃぶ

- 焼きすき豚トロ ※玉子付き
- 焼きすきカルビ ※玉子付き
- 焼きしゃぶ豚トロ ※ねぎポン酢付き
- 焼きしゃぶカルビ ※ねぎポン酢付き

ねぎポン酢と
相性抜群！

ホルモン

赤ダレ　塩ダレ
タレ　塩

- 国産牛焼レバー
- アカセン
- コリコリ
- 国産牛ハツ
- 牛テッチャン

薬味 色々あります。

⇨ 次ページにも【 食べ放題 スタンダードコース 】メニューがございます。

※写真はイメージです

海鮮

海老

- 海老（3尾）
- イカ

ホイル焼き

- にんにくホイル焼き
- つぶつぶコーンのホイル焼き
- エリンギのバターホイル焼き
- 焼きポテトチーズ

キムチ

- カクテキ（大根）
- 白菜キムチ
- キムチ2種盛り合わせ（白菜・大根）

逸品料理

- 韓国海苔
- 塩キャベツ（ガーリック風味）
- すじホル煮込み（数量限定）
- しゃきしゃきネギやっこ
- おつまみネギサラダ
- やみつききゅうり
- 枝豆
- 冷奴
- 旨だれキャベツ
- もやしナムル
- ナムル4点盛り

焼野菜・その他

- キャベツ
- たまねぎ
- もろこし
- ピーマン
- エリンギ
- ビッグフランク
- ウインナー
- チーズinトッポギ
  ※トッポギ＝韓国のお餅

チーズINトッポギ

サラダ

チシャ菜

- チシャ菜（3枚）
- チョレギサラダ
- 玉子のごまドレサラダ
- ポテトサラダ

揚げ物

- フライドポテト
- チキンナゲット
- チーズボール
- 山芋短冊揚げ
- カニクリームコロッケ
- もろこしの香ばし揚げ
- 若鶏の唐揚げ
- ヤゲン軟骨唐揚げ
- ポテトチーズもち

韓国海苔

おつまみネギサラダ

すじホル煮込み（数量限定）

山芋短冊揚げ

若鶏の唐揚げ

※写真はイメージです

飯物

- 焼肉専用ごはん
- 韓国海苔の卵かけご飯
- すじホル丼（数量限定）
- 石焼ビビンバ
- ビビンバ
- クッパ
- 明太子ごはん
- ごはん（大・中・小）

焼肉専用ごはん

すじホル丼（数量限定）

石焼ビビンバ

盛岡冷麺

麺類

- 盛岡冷麺
  （ハーフサイズ ・ レギュラーサイズ）
- ミニ塩ラーメン

わか玉スープ

スープ

- 玉子スープ
- わか玉スープ
- わかめスープ
- もやしスープ

デザート

バニラアイス

黒蜜きな粉アイス

- バニラアイス
- チョコバニラ
- いちごバニラ
- キウイバニラ
- 黒蜜きな粉アイス
- チョコサンデー
- ベリーサンデー

チョコサンデー
ベリーサンデー

※写真はイメージです

スタンダードコース 100品以上 ¥2,980（税込¥3,278）

【シニア】※60歳以上のお客様 500円（税込550円）割引　【小学生】半額　【幼児】680円（税込748円）　【3歳以下】無料